



Benutzerhandbuch



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.








Inhalt





Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.

Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie sie für spätere Nutzung bereit.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

		
WARNUNG oder VORSICHT	**Wichtig**	**Hinweis**

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Modelle mit Netzkabel)



Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

⚠ **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. (Nur Modelle mit Reinigungsprogramm)

Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. (Nur Modelle mit Reinigungsprogramm)

Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler. (Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.







Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

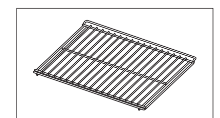
Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann. (Je nach Modell)



⚠ VORSICHT

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beim Transport beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht das Gerät berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungsschnüre.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder beim Reinigen ausgeschaltet werden.

Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Backofen stecken.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.






Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Geräts, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.
Die Backofentür und weitere Außenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.
Passen Sie beim Garen auf, wenn Sie die Tür des Geräts öffnen. Heiße Luft und Dampf können schnell aus dem Gerät austreten.
Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.
Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.
Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.
Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.
Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie sperrt die Hitze aus, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.
Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Garraums Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.
Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.
Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.
⚠ **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn Sie mit dem Garvorgang fertig sind.
⚠ **WARNUNG:** Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Nahrungsmittel im Gerät zubereiten.
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.



AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

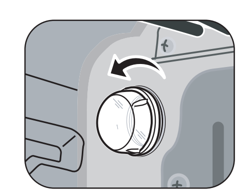
⚠ Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen! Ehe Sie die Glühlampe im Gerät austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Schützen Sie die Glühlampe im Gerät und die Glasabdeckung durch ein Tuch auf dem Geräteboden vor Zerbrechen.
- Glühlampen können Sie beim SAMSUNG-Kundendienst erwerben.



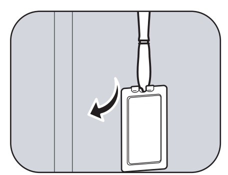


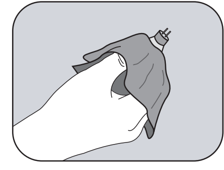
Hintere Lampe



1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Lampe mit 25 Watt.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung sowie den Metall- und den Blechring, sofern dies erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

Seitliche Lampe (Je nach Modell)





1. Zum Entfernen der Glaskappe halten Sie deren unteres Ende mit einer Hand fest, während Sie ein scharfes Teil (beispielsweise ein Messer) zwischen das Glas und den Rahmen schieben.
2. Drücken Sie die Kappe dann heraus.
3. Nötigenfalls ersetzen Sie die Halogenlampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 25 bis 40 Watt.

   Tipp: Verwenden Sie zum Anfassen von Halogenlampen immer ein trockenes Tuch, damit sich keine Fettrückstände von Ihren Fingern auf der Lampe ablagern. Dadurch wird bei einem Austausch die Lebensdauer der neuen Lampe verlängert.

4. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.

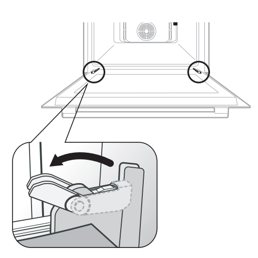


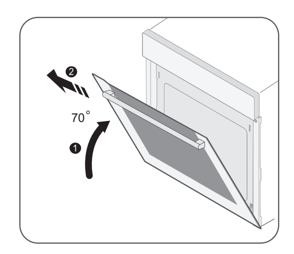
Reinigen der Gerätetür

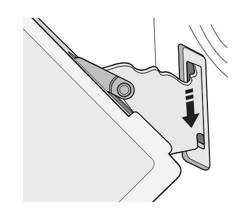
AUSBAU DER GERÄTETÜR

Im Normalfall darf die Gerätetür nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

⚠ **VORSICHT**: Die Gerätetür ist schwer.







1. Öffnen Sie die Gerätetür, und lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.

2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70°). Fassen Sie die Gerätetür mit beiden Händen in der Mitte, und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.

3. Um die Gerätetür nach der Reinigung wieder zu befestigen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge. Der Clip am Scharnier sollte auf beiden Seiten geschlossen sein.

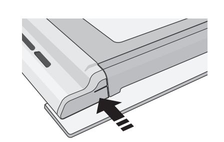


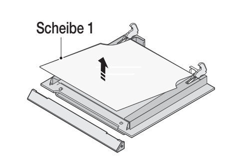


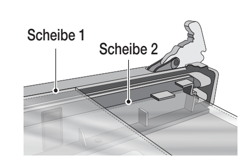


AUSBAU DES GLASEINSATZES DER GERÄTETÜR

Die Gerätetür verfügt über drei gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.







1. Drücken Sie auf die beiden Riegel links und rechts der Gerätetür.

2. Lösen Sie die Abdeckung. und entnehmen Sie die Scheiben 1 und 2 aus der Gerätetür.

3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge, um die Scheiben nach dem Reinigen wieder in die Gerätetür einzusetzen. Überprüfen Sie anhand der obigen Abbildung die richtigen Positionen der Scheiben 1 und 2.

☛ **WIEDER EINBAUEN:** Die verschiedenen Gerätetypen verfügen über jeweils 2 bis 4 Glaseinsätze. Achten Sie beim Einbau von Glasscheibe 1 (innen) darauf, dass der Aufdruck nach unten weist.



Installation

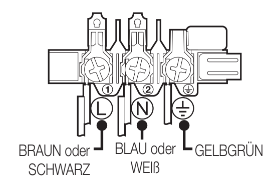


Sicherheitshinweise für die Installation

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Sorgen Sie für Schutz vor Berührung Strom führender Teile, wenn Sie das Gerät installieren.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Netzanschluss



Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Das Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; 1,5-2,5 mm^2) muss ausreichend lang sein, damit es an das Gerät angeschlossen werden kann, auch wenn dieses auf dem Boden vor dem Einbauschrank steht. Öffnen Sie die hintere Anschlussverkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Kabel in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen. Das Gerät wird über die (⏚)-Klemme geerdet. Das gelbgrüne Kabel (Erdungsanschluss) muss länger sein als die anderen Kabel und zuerst angeschlossen werden. Wenn das Gerät mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

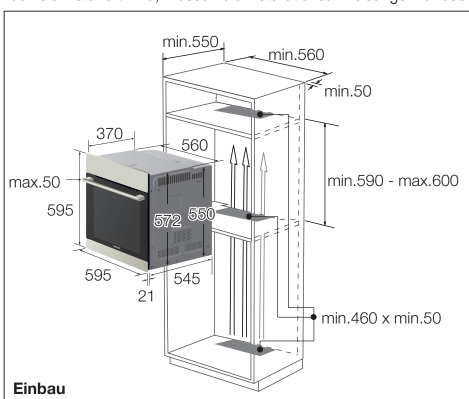


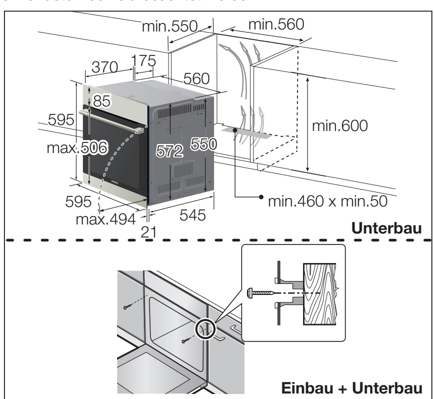
WARNUNG: Achten Sie darauf, das Anschlusskabel während der Installation nicht einzuklemmen, und verhindern Sie, dass es mit heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.

Einbau in einen Küchenschrank

Bei Verwendung von Einbauschränken müssen die Kunststoffoberfläche und die für das Gerät verwendeten Klebstoffe eine Hitzebeständigkeit bis 90 °C im Innern des Schranks aufweisen. Benachbarte Möbelstücke müssen bis zu einer Temperatur von 75 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden an Kunststoffoberflächen oder Klebstoffen, die durch Hitze verursacht werden.

Am Boden des Küchenschranks muss sich an der Stellfläche des Geräts eine Belüftungsöffnung befinden. Für eine optimale Belüftung sollte zwischen dem unteren Boden und der Schrankwand eine Öffnung von 50 mm eingehalten werden. Wenn das Gerät unter einem Kochfeld installiert wird, müssen die Installationsanweisungen für das verwendete Kochfeld beachtet werden.





Schieben Sie das Gerät vollständig in den Schrank, und befestigen Sie es zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben.
Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Gerät und dem Nachbarschrank eine Lücke von mindestens 5 mm eingehalten wird.

Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie sowie sonstige Schutzfolie, Papier und Zubehör von der Gerätetür und aus dem Innern des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie es zunächst vom Stromnetz, und lösen Sie die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.



WARNUNG: Der Einbauschrank muss über eine Belüftungsöffnung mit den Mindestmaßen verfügen, damit wie in der Abbildung gezeigt ein ungehinderter Luftstrom gewährleistet wird.
Decken Sie diese Öffnung nicht mit Holzlatten ab, da sie der ordnungsgemäßen Belüftung dient.




Das Äußere des Geräts, wie z. B. der Griff, ist je nach Modell unterschiedlich.
Die Maße des Geräts stimmen jedoch mit denen in der Abbildung überein.



AUTOMATISCHE ENERGIESPARFUNKTION

- Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 10 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

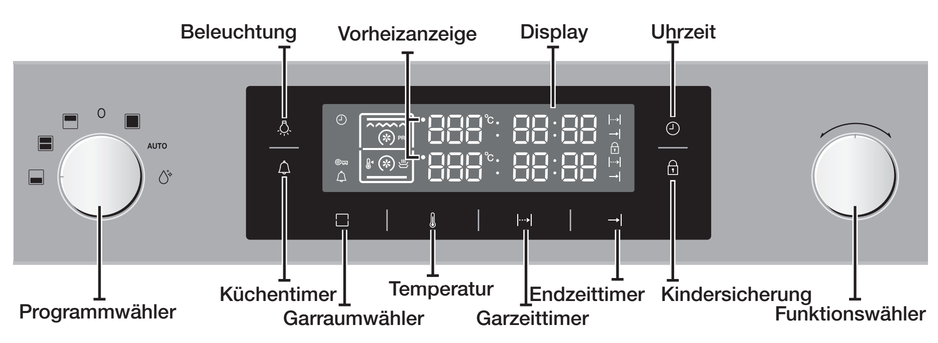




Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.



Bedienelemente des Geräts



 **Design der Gerätefront**

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen (Stahl, Weiß, Schwarz und Glas) erhältlich. Änderungen des Designs zur Verbesserung der Qualität vorbehalten.

Zubehör

Ihr neues Gerät von Samsung wird mit einer Vielzahl von Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Mahlzeiten nützlich sein können. Die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.



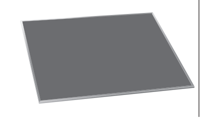

WARNUNG: Vorsicht beim Entnehmen von Mahlzeiten und Zubehör aus dem Gerät. Sie könnten sich an heißen Gerichten, Zubehörteilen und Oberflächen Verbrennungen zuziehen!

 Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.

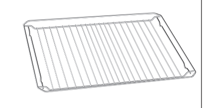
 Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

 Die Zubehörteile können sich bei Hitze verformen. Nachdem sie abgekühlt sind, verschwindet die Verformung ohne Beeinträchtigung der Funktion.

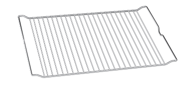




Garraumteiler
Sie müssen den Garraumteiler einsetzen, wenn Sie das Gerät in einen oberen und unteren Garraum teilen und den Doppelgarraumbetrieb verwenden möchten. Der Garraumteiler trennt den oberen vom unteren Garraum. Er muss in Einschubhöhe 3 eingesetzt werden.



Gitterrost
Der Gitterrost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Sie können auch Bräter und andere Töpfe darauf stellen. Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann.



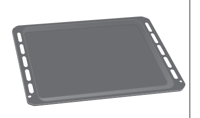
Gitterblecheinsatz (je nach Modell)
Der Gitterblecheinsatz kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Wenn Sie ihn in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums gelangen.



Backblech (je nach Modell)
Das Backblech (Tiefe: 20 mm) kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.



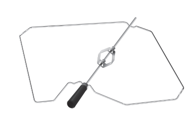




Universalblech (je nach Modell)
Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden. Es eignet sich auch zum Braten. Wenn Sie es in Verbindung mit dem Gitterblecheinsatz verwenden, verhindern Sie, dass Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums gelangen. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.



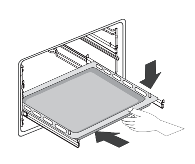
Extra tiefes Blech (je nach Modell)
Das extra tiefes Blech (Tiefe: 50 mm) eignet sich ebenfalls hervorragend zum Braten. Wenn Sie es in Verbindung mit dem Gitterblecheinsatz verwenden, verhindern Sie, dass Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums gelangen. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.



Drehspieß (je nach Modell)
Der Drehspieß kann zum Grillen von Geflügel wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Der Drehspieß kann im Einfachbetrieb nur auf Einschubhöhe 3 eingesetzt werden, da er an einen Adapter auf der Geräterückwand angeschlossen werden muss. Entfernen Sie beim Grillen den schwarzen Kunststoffgriff.

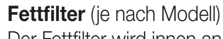
Drehspieß und Schaschlik (je nach Modell)
Anwendung:

- Schieben Sie das Blech (kein Dreifuß) in Einschubhöhe 1, um die Bratenflüssigkeit aufzufangen, oder stellen Sie es auf den Boden des Garraums, wenn das Grillgut zu groß ist.
- Schieben Sie zuerst eine der Gabeln auf den Spieß und dann das Stück Fleisch, das gegrillt werden soll;
- Gemüse und vorgekochte Kartoffeln können Sie an den Rand des Blechs legen, damit diese gleichzeitig gegart werden.
- Platzieren Sie die Halterung auf den mittleren Einschub, so dass das „V“-förmige Teil nach vorn weist.
- Der Spieß lässt sich leichter einstecken, wenn der Handgriff an das stumpfe Ende angeschraubt wird.
- Legen Sie den Spieß in der Halterung ab, so dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus auf der Rückwand des Garraums eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss auf der „V“-Form ruhen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)
- Entfernen Sie den Handgriff, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Grillen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.

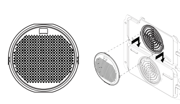


Ausziehbare Schienen (je nach Modell)

- Wenn Sie den Gitterrost oder das Blech einschieben möchten, ziehen Sie zunächst die ausziehbaren Schienen einer bestimmten Einschubhöhe heraus.
- Legen Sie den Gitterrost oder das Blech auf die Schienen, und schieben Sie diese dann vollständig in den Garraum. Schließen Sie die Gerätetür erst, nachdem Sie die ausziehbaren Schienen vollständig in den Garraum geschoben haben.







Fettfilter (je nach Modell)
Der Fettfilter wird innen an der Rückwand des Garraums installiert und schützt den Lüfter, den runden Heizkörper und das Gerät selbst vor Verunreinigungen, insbesondere durch spritzendes Fett. Wir empfehlen, den Fettfilter bei der Zubereitung von Fleisch zu verwenden. Nehmen Sie den Filter beim Backen von Kuchen oder Gebäck immer heraus! Wenn der Filter beim Backen von Kuchen oder Gebäck nicht entfernt wird, kann dies zu sehr schlechten Backergebnissen führen.





Erstreinigung

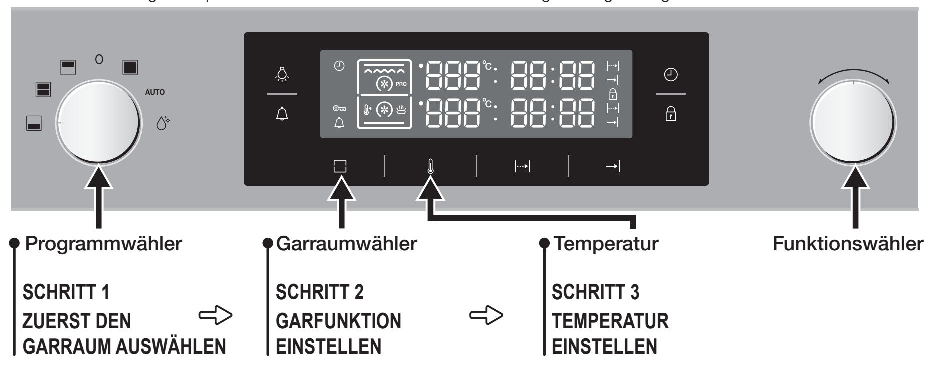
Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts ist eine Erstreinigung erforderlich, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Gerät.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft Ober- und Unterhitze. Auf diese Weise verbrennen Sie sämtliche Produktionsrückstände im Gerät.
3. Schalten Sie das Gerät nach einer Stunde aus, indem Sie den Programmwähler auf die „Aus"-Position stellen.

Bevor Sie die Zubehörteile das erste Mal verwenden, reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch.

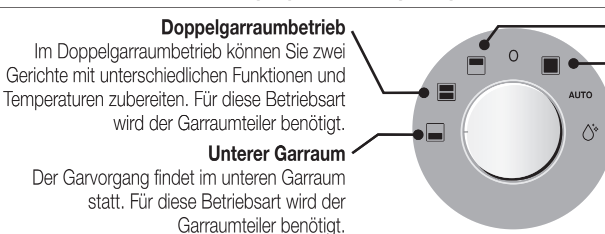
Verwenden des Geräts

Für die Zubereitung von Speisen können Sie Ihr neues Gerät in den folgenden grundlegenden Betriebsarten verwenden.





VERWENDEN DES GARRAUMS



Oberer Garraum
Der Garvorgang findet im oberen Garraum ein. Für diese Betriebsart wird der Garraumteiler benötigt.

Einfachbetrieb
Der Garvorgang findet im gesamten Garraum statt. Entfernen Sie den Garraumteiler.

EINFACHBETRIEB		Bei Verwendung ohne Garraumteiler in einem großen Garraum funktioniert das Gerät wie ein herkömmlicher Backofen. Verwenden Sie diese Betriebsart für große Mengen von Lebensmitteln oder wenn Sie Spezialzubehör wie den Spieß verwenden. Nehmen Sie für diese Betriebsart den Garraumteiler aus dem Gerät.
OBERER GARRAUM		Für die Zubereitung der Speisen werden lediglich der untere oder der obere Garraum verwendet. Diese Betriebsarten machen ein Vorheizen des Geräts überflüssig und sparen Energie beim Zubereiten kleinerer Mengen von Lebensmitteln. Setzen Sie für diese Betriebsart den Garraumteiler in Einschubhöhe 3 ein.
UNTERER GARRAUM		Bei Verwendung des Garraumteilers (Betriebsart für unteren oder oberen Garraum) kann es an der Glasscheibe der Gerätetür im Bereich des unbenutzten Garraums zu Kondensation kommen.
DOPPEL-GARRAUM-BETRIEB		Im Doppelgarraumbetrieb können Sie den unteren und den oberen Garraum gleichzeitig mit unterschiedlichen Funktionen und Temperaturen verwenden. Zudem können Sie für jeden Garraum separate Einstellungen für Garzeittimer und Endzeittimer programmieren. Setzen Sie für diese Betriebsart den Garraumteiler in Einschubhöhe 3 ein.





GARFUNKTION EINSTELLEN

Nachdem Sie die Betriebsart für den Garraum ausgewählt haben, können Sie die gewünschte Garfunktion einstellen. Dieses Gerät bietet verschiedene Garfunktionen. Weitere Informationen finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt zu den Garfunktionen.

1. Drücken Sie die Taste . Die Anzeige für die Garfunktion blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Funktionswähler die gewünschte Garfunktion ein.
3. Drücken Sie erneut die Taste .



Während der Zubereitung können Sie die Garfunktion auf die gleiche Weise wie oben beschrieben ändern.

TEMPERATUR EINSTELLEN

Die Temperatur kann nach der Auswahl der Garfunktion eingestellt werden. Für jede Garfunktion gilt ein anderer Temperaturbereich. Weitere Informationen finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt zu den Garfunktionen.

1. Drücken Sie die Taste . Die Temperaturanzeige blinkt.
2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur ein.
3. Drücken Sie erneut die Taste .



Während der Zubereitung können Sie die Temperatur auf die gleiche Weise wie oben beschrieben ändern.

VERWENDEN DES DOPPELGARRAUMBETRIEBS

Im Doppelgarraumbetrieb müssen Sie die Funktion und die Temperatur für den oberen und unteren Garraum separat einstellen.

Auswählen des Doppelgarraumbetriebs

1. Wählen Sie durch Drehen am Programmwähler den Doppelgarraumbetrieb aus.

Einstellen des oberen Garraums

2. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Garfunktion für den oberen Garraum aus.
3. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur aus.

Einstellen des unteren Garraums

4. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Garfunktion für den unteren Garraum aus.
5. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur aus.



Um im Doppelgarraumbetrieb die Garfunktion oder die Temperatur zu ändern, müssen Sie zunächst einen der Garräume (unterer oder oberer) auswählen. Wenn Sie die Taste oder EINMAL drücken, wird der obere Garraum ausgewählt, und Sie können die Einstellungen ändern. Wenn Sie die Taste oder ZWEIMAL drücken, wird der untere Garraum ausgewählt, und Sie können die Einstellungen ändern.



NÜTZLICHE TIPPS ZUM DOPPELGARRAUMBETRIEB

Bei Verwendung des Doppelgarraumbetriebs ist die Zubereitung der Lebensmittel in einem der Garräume möglicherweise eher abgeschlossen als in dem anderen. In diesem Fall können Sie die Zubereitung im Garraum mit den fertigen Speisen abschließen und lediglich die im anderen Garraum fortsetzen.
Wenn Sie durch Drehen am Programmwähler vom Doppelgarraumbetrieb zum Modus für den unteren oder oberen Garraum wechseln, wird die ausgewählte Funktion mit den bestehenden Einstellungen fortgesetzt.

NÜTZLICHE TIPPS ZUM SCHNELLEN VORHEIZEN

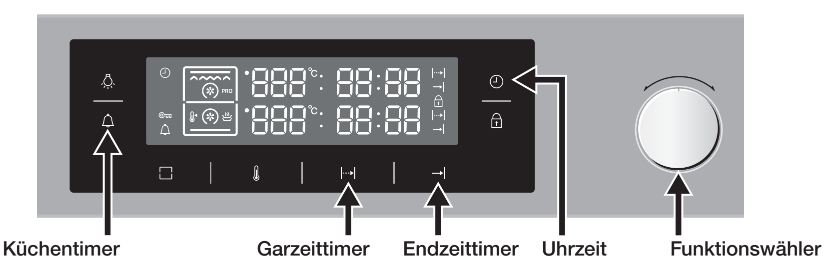
Einige Garfunktionen Ihres Geräts beinhalten einen Schritt für schnelles Vorheizen. Dieser Vorgang wird im Display neben der eingestellten Temperatur angezeigt. Während des Vorheizens sorgen mehrere Heizelemente für ein schnellen Aufheizen des Garraums. Selbst wenn Sie eine höhere Temperatur einstellen, wird die Zieltemperatur vom Gerät automatisch geändert und die Funktion für schnelles Vorheizen ausgeführt. Nachdem die ausgewählte Temperatur erreicht ist, verschwindet die Vorheizanzeige, und Sie werden mit einem Signalton daran erinnert, die Lebensmittel in den Garraum zu geben.





Einstellen der Zeit

Im Doppelraumbetrieb können Sie für jeden der Garräume unterschiedliche Einstellungen für Garzeittimer und Endzeittimer festlegen. Wenn Sie die Einstellungen für den Garzeittimer oder den Endzeittimer anwenden oder ändern möchten, drücken Sie für die Taste ▭ EINMAL für den oberen Garraum und ZWEIMAL für den unteren Garraum.



UHRZEIT EINSTELLEN

Nach einem Stromausfall oder wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

1. Drücken Sie die Taste ◷. Die Stundenanzeige blinkt.
2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Stunde ein.
3. Drücken Sie die Taste ◷. Die Minutenanzeige blinkt.
4. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die Taste ◷, um die angezeigte Zeit zu übernehmen.





Die gewünschte Uhrzeit kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Wenn Sie während des Garvorgangs die aktuelle Uhrzeit anzeigen möchten, drücken Sie die Taste ◷.

GARZEITTIMER EINSTELLEN

Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben, können Sie die Dauer des Garvorgangs einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Heizelemente automatisch ausgeschaltet.

1. Drücken Sie die Taste |⇢|. Die Anzeige für den Garzeittimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Garzeittimer aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste |⇢|.



Die für den Garzeittimer eingestellte Zeit kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt im Display die Anzeige „0:00“, und ein Signalton erklingt. Sie können entweder eine neue Zeit für den Garzeittimer einstellen oder das Gerät ausschalten. Um den Garzeittimer abzubrechen, drücken Sie die Taste |⇢|, und stellen Sie die Zeit für den Garzeittimer auf null.

ENDZEITTIMER EINSTELLEN

Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben, können Sie einstellen, wann der Garvorgang abgeschlossen sein soll. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Heizelemente automatisch ausgeschaltet.

1. Drücken Sie die Taste →|. Die Anzeige für den Endzeittimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Endzeittimer aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste →|.



Der Endzeittimer kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt im Display die Anzeige „0:00“, und ein Signalton erklingt. Um den Endzeittimer abzubrechen, drücken Sie die Taste →|, und stellen Sie den Endzeittimer auf die aktuelle Uhrzeit ein.





STARTVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Wenn Sie den Endzeittimer programmieren, nachdem Sie bereits den Garzeittimer eingestellt haben, werden die Einstellungen für den Garzeittimer und den Endzeittimer berechnet und ggf. eine Uhrzeit für die Startverzögerung festgelegt.

 **WARNUNG:** Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Gerät, da sie sonst verderben.

1. Drücken Sie die Taste . Die Anzeige für den Garzeittimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Zeit für den Garzeittimer aus.
3. Drücken Sie die Taste . Die Anzeige für den Endzeittimer blinkt.
4. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Endzeittimer aus.
5. Die Uhrzeit für die Startverzögerung wird automatisch berechnet, und das Gerät wird erst bei Erreichen dieser Uhrzeit eingeschaltet.

 Die Startverzögerung steht im Doppelgarraumbetrieb nicht zur Verfügung. Die Einstellungen für den Garzeittimer, den Endzeittimer und die Startverzögerung können programmiert werden, nachdem die Garfunktion ausgewählt wurde.

KÜCHENTIMER EINSTELLEN

Der Küchentimer kann unabhängig von der Backofenfunktion eingestellt und gleichzeitig mit dem Garzeittimer oder dem Endzeittimer verwendet werden. Da der Küchentimer einen eigenen Signalton besitzt, können Sie ihn leicht von anderen unterscheiden.

1. Drücken Sie die Taste . Die Anzeige für den Küchentimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Küchentimer aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste .

 Zum Abbrechen des Küchentimers halten Sie die Taste zwei Sekunden lang gedrückt. Der Küchentimer kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt im Display die Anzeige „0:00“, und ein Signalton erklingt.

Sonstige Einstellungen

SIGNALTON



Um die Signaltöne aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die Tasten und 3 Sekunden lang gedrückt.

BELEUCHTUNG



Drücken Sie zum Aktivieren bzw. Deaktivieren die Taste . Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.

 Einige Modelle sind mit 2 separaten Garraumlampen für den oberen und den unteren Garraum ausgestattet.

KINDERSICHERUNG



Um die Kindersicherung zu aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Bei aktivierter Kindersicherung wird im Display das Symbol angezeigt. Sie können die Kindersicherung auch während des Garvorgangs verwenden. In diesem Fall reagieren weder eine der Tasten noch der Funktionswähler. Sie können das Gerät jedoch ausschalten, indem Sie den Programmwähler auf die „Aus“-Position drehen.



AUSSCHALTEN



Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, stellen alle Heizelemente den Betrieb ein. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten aus Sicherheitsgründen noch eine Weile weiter.



Garfunktion

Dieses Gerät bietet verschiedene Funktionen.

Symbol	Funktion	Verwendung	Einfach-betrieb	Oberer Garraum	Unter Garraum	Doppel-garraum-betrieb
			Temperaturbereich (°C)			
	Ober- und Unterhitze	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizsystem erzeugt. Diese Funktion sollte zum Backen von Kuchen und zum Braten von verschiedenerlei Gerichten verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 200 °C	O 40-250	X -	X -	X -
	Heißluft	Die durch Heizelemente erzeugte Hitze wird mit Lüftern im Garraum verteilt. Diese Funktion sollte für Tiefgefrorenes und zum Backen verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 170 °C	O 40-250	O 40-250	O 40-250	Oberer / unterer Garraum 170-250
	Oberhitze mit Heißluft	Die durch das obere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von krossen Gerichten wie z. B. Fleisch verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 190 °C	O 40-250	O 40-250	X -	Oberer Garraum 170-250
	Unterhitze mit Heißluft	Die durch das untere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Pizza, Brot und Kuchen verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 190 °C	O 40-250	X -	O 40-250	Unter Garraum 170-250
	Öko-Grill	Die Wärme wird vom Kleinflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von kleineren Gerichten wie z. B. Fisch oder gefülltes Baguette verwendet werden, da diese eine geringere Hitze benötigen. Empfohlene Temperatur: 240 °C	O 40-270	O 40-250	X -	Oberer Garraum 200-250
	Großer Grill	Die Wärme wird vom Großflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Aufläufen wie z. B. Lasagne und zum Grillen von Fleisch verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 240 °C	O 40-270	O 40-250	X -	Oberer Garraum 200-250
	Heißluftgrill	Die von den beiden oberen Heizelementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im gesamten Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch und Fisch. Empfohlene Temperatur: 240 °C	O 40-270	O 40-250	X -	Oberer Garraum 200-250
	Intensivgaren	Bei dieser Betriebsart werden alle Heizelemente (obere und untere Heizelemente) sowie der Ventilator abwechselnd eingeschaltet. Die Hitze wird gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für große Portionen, die hohe Temperaturen erfordern, wie z. B. große Aufläufe oder Kuchen. Empfohlene Temperatur: 170 °C	O 40-250	X -	X -	X -







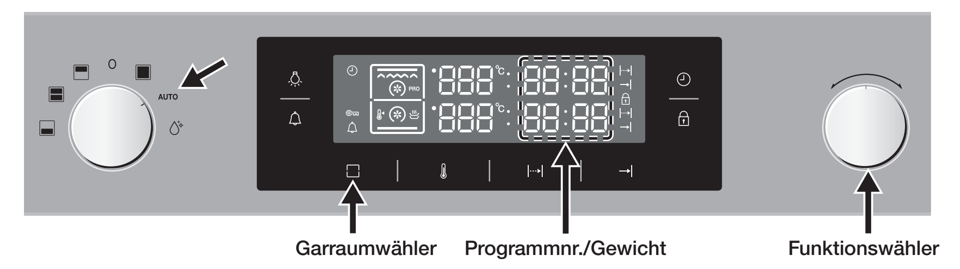
Symbol	Funktion	Verwendung	Einfach-betrieb	Oberer Garraum	Unter Garraum	Doppel-garraum-betrieb
			Temperaturbereich (°C)			
	Anbraten	Diese Betriebsart beinhaltet einen Schritt für automatisches Vorheizen auf bis zu 220 °C. Zum Braten des Fleisches werden das obere Heizelement und der Ventilator verwendet. Anschließend werden die Lebensmittel bei der zuvor ausgewählten Niedertemperatur schonend gegart. Während dieses Vorgangs sind das obere und das untere Heizelement in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Empfohlene Temperatur: 100 °C	O	X	X	X
			40-150	-	-	-
	Warmhalten	Bei dieser Betriebsart kommt das untere Heizelement zum Einsatz. Diese Betriebsart eignet sich zum Warmhalten von Lebensmitteln. Empfohlene Temperatur: 80 °C	X	X	O	X
			-	-	40-100	-
	Geschirr wärmen	Für diese Betriebsart werden das untere Heizelement und den Ventilator verwendet. Diese Betriebsart eignet sich zum Erwärmen von Schüsseln, Tellern und Bechern aus Keramik. Empfohlene Temperatur: 60 °C	X	X	O	X
			-	-	40-80	-





Automatikprogramme

Beim automatischen Garen haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Automatikprogrammen zum Kochen, Braten und Backen.



1. Drehen Sie den Programmwähler auf die Position für die Automatikprogramme.
2. Wählen Sie durch Drücken der Taste ☐ den gewünschten Garraum aus.
3. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Programmnummer der gewünschten Lebensmittel aus, und warten Sie 4-5 Sekunden.
4. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler das gewünschte Gewicht aus, und warten Sie 4-5 Sekunden.
5. Nach 4-5 Sekunden wird das Automatikprogramm automatisch gestartet.



Wenn Sie das Automatikprogramm für den Doppelgarraumbetrieb verwenden möchten, wählen Sie zunächst die Programmnummer der Lebensmittel und dann das gewünschte Gewicht für den oberen und den unteren Garraum aus.

NV70F7786ES_EG_DG68-00191V-02_DE.indd 20 2015-03-02 11:29:14



AUTOMATIKPROGRAMME FÜR NUTZUNG OHNE GARRAUMTEILER

In der folgenden Tabelle sind 25 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Diese können nur verwendet werden, wenn Sie mit einem einzigen (großen) Garraum arbeiten. Entfernen Sie immer den Garraumteiler. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in das nicht vorgeheizte Gerät legen.



Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	**Tiefkühlpizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Gitterrost	2	Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des Gitterrosts legen.
A-02	**Tiefgefrorene Backofen-Pommes**	0,3-0,5 (dünn) 0,6-0,8 (dick)	Back-/ Universalblech	2	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Back-/Universalblech verteilen. Die erste Einstellung gilt für dünne Pommes Frites, die zweite für breit geschnittene.
A-03	**Tiefgefrorene Kroketten**	0,3-0,5 0,6-0,8	Back-/ Universalblech	2	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
A-04	**Hausgemachte Lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Gitterrost	3	Eine frische Lasagne zubereiten oder ein Fertigprodukt nehmen und in eine ofenfeste Schüssel geeigneter Größe geben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen.
A-05	**Rindersteaks**	0,3-0,6 0,6-0,8	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Marinierte Rindersteaks nebeneinander auf dem Gitterblecheinsatz verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke.
A-06	**Rinderbraten**	0,6-0,8 0,9-1,1	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	2	Das marinierte Rindfleisch auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-07	**Schweinefleisch**	0,6-0,8 0,9-1,1	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	2	Den marinierten Schweinebraten mit der Schwarte nach unten auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-08	**Lammkoteletts**	0,3-0,4 0,5-0,6	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts auf dem Gitterblecheinsatz verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung gilt für dünne Koteletts, die zweite für dicke.
A-09	**Hähnchenteile**	0,5-0,7 1,0-1,2	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile nebeneinander auf den Gitterblecheinsatz legen.
A-10	**Ganzes Hähnchen**	1,0-1,1 1,2-1,3	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	2	Das ganze Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-11	**Entenbrust**	0,3-0,5 0,6-0,8	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Entenbrust vorbereiten und mit der fetten Seite nach oben auf den Gitterblecheinsatz legen. Die erste Einstellung gilt für eine dünne Entenbrust, die zweite für zwei dicke.
A-12	**Truthahnroulade**	0,6-0,8 0,9-1,1	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	2	Truthahnroulade auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-13	**Gedämpfter Fisch**	0,5-0,7 0,8-1,0	Gitterrost	2	Fisch abspülen und reinigen (Forelle, Zander, Brasse). Kopf an Schwanzflosse in eine ovale ofenfeste Glasform legen. 2-3 Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Abgedeckt garen.







Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-14	**Bratfisch**	0,5-0,7 0,8-1,0	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Die Fische Kopf an Schwanzflosse auf den Gitterblecheinsatz legen. Die erste Einstellung gilt für 2 Fische, die zweite für 4. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.
A-15	**Lachssteaks**	0,3-0,4 0,7-0,8	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Lachssteaks auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-16	**Ofenkartoffeln**	0,4-0,5 0,8-1,0	Back-/ Universalblech	2	Kartoffeln abspülen und halbieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Die erste Einstellung gilt für kleine Kartoffeln (je 100 g) und die zweite für große Ofenkartoffeln (je 200 g).
A-17	**Gebratenes Gemüse**	0,4-0,5 0,8-1,0	Universalblech/ tiefes Blech	4	Gemüse, z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten, auf das Universalblech/tiefe Blech geben. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.
A-18	**Gemüsegratin**	0,4-0,6 0,8-1,0	Gitterrost	2	Gemüsegratin in einer runden ofenfesten Form zubereiten. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen.
A-19	**Marmorkuchen**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Gitterrost	2	Den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform geeigneter Größe geben.
A-20	**Obstkuchenboden**	0,3-0,4 (groß) 0,2-0,3 (Törtchen)	Gitterrost	2	Den Teig in eine gebutterte Springform geben. Die erste Einstellung gilt für einen Tortenboden, die zweite für 5-6 kleine Törtchen.
A-21	**Biskuit**	0,4-0,5 (mittelgroß) 0,2-0,3 (klein)	Gitterrost	2	Teig auf ein rundes schwarzes Backblech legen. Die erste Einstellung gilt für ein Backblech mit 26 cm Durchmesser und die zweite für ein Backblech mit 18 cm Durchmesser.
A-22	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Gitterrost	2	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für 12 Muffins geben. Die erste Einstellung gilt für kleine Muffins, die zweite für große.
A-23	**Brot**	0,7-0,8 (weiß) 0,8-0,9 (Vollkorn)	Gitterrost	2	Bereiten Sie den Teig nach den Angaben des Herstellers zu und geben Sie ihn in eine schwarze Rechteckform (Länge: 25 cm). Die erste Einstellung gilt für Weißbrot (0,7-0,8 kg) und die zweite (0,8-0,9 kg) für Vollkornbrot.
A-24	**Pizza, selbst gemacht**	1,0-1,2 1,3-1,5	Back-/ Universalblech	2	Die Pizza auf das Blech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Wir empfehlen die Einstellung 1 (1,0-1,2 kg) für Pizzas mit dünnen Böden und Einstellung 2 (1,3-1,5 kg) für Pizzas mit viel Belag.
A-25	**Hefeteig gehen lassen**	0,3-0,5 0,6-0,8	Gitterrost	2	Die erste Einstellung gilt für Pizzateig. Die zweite Einstellung ist für Kuchenteig mit Hefe und für Brotteig geeignet. Den Teig in eine große, runde und ofenfeste Form geben und mit Frischhaltefolie abdecken.









AUTOMATIKPROGRAMME FÜR BETRIEB IM OBEREN GARRAUM

In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Setzen Sie für diese Garmethode den Garraumteiler ein. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in das nicht vorgeheizte Gerät legen.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	**Tiefgefrorene Brötchen**	0,2-0,3 0,4-0,5	Gitterrost	4	Die tiefgefrorenen Brötchen gleichmäßig auf dem Gitterrost verteilen.
A-02	**Tiefkühlpizza**	0,1-0,2 0,3-0,4	Gitterrost	5	Die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.
A-03	**Tiefgefrorene Pizza-Snacks**	0,2-0,3 0,4-0,5	Gitterrost	5	Die Pizza-Snacks nebeneinander auf den Gitterrost legen.
A-04	**Tiefgefrorene Fischstäbchen**	0,2-0,3 0,4-0,5	Back-/ Universalblech	5	Die Fischstäbchen gleichmäßig auf dem Back-/ Universalblech verteilen. Eine Gewichtseinstellung von 0,2-0,3 kg wird für 10 Stück empfohlen, und für 15 Stück eine Gewichtseinstellung von 0,4-0,5 kg. Nach Erklingen des Signaltons wenden.
A-05	**Tiefgefrorene Backofen-Pommes**	0,4-0,5 0,6-0,7	Back-/ Universalblech	5	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Back-/Universalblech verteilen. Die erste Einstellung ist für dünne Pommes Frites geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach Erklingen des Signaltons wenden.



AUTOMATIKPROGRAMME FÜR BETRIEB IN UNTEREM GARRAUM

In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Setzen Sie für diese Garmethode den Garraumteiler ein. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Legen Sie die Nahrungsmittel, sofern kein Vorheizen des Geräts empfohlen wird, stets in den kalten Garraum.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	**Tiefgefrorener Lachs in Blätterteig**	0,2-0,3 0,5-0,6	Back-/ Universalblech	1	Backpapier verwenden. 2 Blätterteigtaschen (0,2-0,3 kg) nebeneinander bzw. 4 Blätterteigtaschen (0,5-0,6 kg) in zwei Reihen auf das Back-/ Universalblech legen.
A-02	**Selbstgemachte Quiche**	0,5-0,6 (klein) 0,9-1,0 (groß)	Gitterrost	1	Wir empfehlen, den unteren Garraum mit Unterhitze und Heißluft bei 210 °C vorzuheizen, bis der Signalton erklingt. Verwenden Sie eine schwarze Backform aus Metall. Nach dem Vorheizen in die Mitte des Gitterrosts stellen. Die erste Einstellung gilt für eine Form mit Ø 18 cm, die zweite für eine Form mit Ø 26 cm.
A-03	**Pizza, selbst gemacht**	0,2-0,6 0,8-1,2	Back-/ Universalblech	1	Backpapier verwenden. 0,2-0,6 kg Pizzateig auf ein rundes und 0,8-1,2 kg Teig auf ein quadratisches Back-/Universalblech geben.
A-04	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Gitterrost	1	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für 12 Muffins geben.
A-05	**Blätterteig mit Früchten**	0,2-0,3 0,4-0,5	Back-/ Universalblech	1	4 Blätterteigtaschen in zwei Reihen auf das Back-/ Universalblech legen. Backpapier verwenden. Die erste Einstellung gilt für 4 kleine Blätterteigtaschen (0,2-0,3 kg) und die zweite für 4 große (0,4-0,5 kg).





AUTOMATIKPROGRAMME FÜR DOPPELGARRAUMBETRIEB

Setzen Sie den Garraumteiler in das Gerät ein, bevor Sie den Doppelgarraumbetrieb verwenden. In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen im Doppelgarraumbetrieb aufgeführt. Mit Hilfe dieser Programme können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachtisch zubereiten. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in das nicht vorgeheizte Gerät legen.



Nummer	Garraum	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	Oberer Garraum	Hähnchenteile	0,3-0,5 0,8-1,0	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Teile mit der Hautseite nach oben auf den Gitterblecheinsatz legen.
	Unterer Garraum	Kartoffelgratin	0,4-0,6 0,8-1,0	Gitterrost	1	Ofenfestes Gefäß verwenden. In die Mitte des Gitterrosts stellen.
A-02	Oberer Garraum	Gebratenes Gemüse	0,4-0,5 0,7-0,8	Universalblech/ tiefes Blech	4	Das geschnittene Gemüse, wie z. B. Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Pilze, Fenchel, Auberginen und Tomaten, auf dem Universalblech/tiefen Blech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen.
	Unterer Garraum	Pizzabrot	0,1-0,2 0,3-0,4	Back-/ Universalblech	1	Das Pizzabrot auf das Blech legen. Backpapier verwenden.
A-03	Oberer Garraum	Bratfisch	0,3-0,5 0,6-0,8	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Ganze Fische, wie z. B. Forelle, Brasse, Zander oder Scholle, waschen und putzen, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Hautseite mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Auf dem Gitterblecheinsatz verteilen.
	Unterer Garraum	Kartoffelecken	0,3-0,4 0,5-0,6	Back-/ Universalblech	1	Die Kartoffeln waschen und schälen. In Kartoffelschiffchen schneiden bzw. kleine Kartoffeln halbieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen.
A-04	Oberer Garraum	Gebratene Entenbrust	0,3-0,5 (1-2, dünn) 0,6-0,8 (2 dicke)	Universalblech/ tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Gitterblecheinsatz legen. Die erste Einstellung gilt für normal große Entenstücke (je 0,3 kg) und die zweite für 2 Entenbrüste (je 0,4 kg).
	Unterer Garraum	Backäpfel	0,4-0,5 0,9-1,0	Gitterrost	1	Die Äpfel waschen, entkernen und mit Marzipan oder Rosinen füllen. In ein rundes ofenfestes Gefäß geben.
A-05	Oberer Garraum	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Gitterrost	4	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für 12 Muffins geben.
	Unterer Garraum	Pizza, selbst gemacht	0,2-0,6 0,8-1,2	Back-/ Universalblech	1	0,2-0,6 kg Pizzateig auf ein rundes Metallblech und 0,8-1,2 kg Teig auf ein quadratisches Back-/ Universalblech geben. Backpapier verwenden.







Zubereitungshinweise



GROSSER GRILL

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Würstchen (dick) 5-10 Stück	4	Universalblech/ tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	220	1. Seite: 5-8 2. Seite: 5-8
Würstchen (dünn) 8-12 Stück	4	Universalblech/ tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	220	1. Seite: 4 - 6 2. Seite: 4 - 6
Toast 5-10 Stück	5	Gitterrost	240	1. Seite: 1-2 2. Seite: 1-2
Käsetoast, 4 - 6 Stück	4	Back-/Universalblech + Gitterblecheinsatz	200	4 - 8
Tiefgefrorene gefüllte Pfannkuchen, russische Art (200-500 g)	3	Back-/Universalblech	200	20-30
Rindersteaks (400-800 g)	4	Universalblech/ tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	240	1. Seite: 8-10 2. Seite: 5-7





ÖKO-GRILL

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem Öko-Grill vorzuheizen.
Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Blechs, Rosts usw.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorener Backcamembert (2-4 Stück zu je 75 g) In das nicht vorgeheizte Gerät legen	3	Gitterrost	200	10-12
Tiefgefrorene belegte Baguettes (Tomate-Mozzarella oder Schinken-Käse)	3	Back-/ Universalblech + Gitterblecheinsatz	200	15-20
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300-700 g) In das nicht vorgeheizte Gerät legen, mit Öl beträufeln	3	Back-/ Universalblech + Gitterblecheinsatz	200	15-25
Tiefgefrorene Fischfrikadellen (300-600 g) In das nicht vorgeheizte Gerät legen, mit Öl beträufeln	3	Back-/ Universalblech	180-200	20-35
Tiefgefrorene Pizza (300-500 g) In das nicht vorgeheizte Gerät legen	3	Back-/ Universalblech + Gitterblecheinsatz	180-200	23 - 30





OBER- UND UNTERHITZE

Es wird empfohlen, den Garraum mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Ganzes Hühnchen (800-1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen Das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Garraum legen und nach der Hälfte der Zeit wenden.	2	Universalblech/ tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	200-220	50-70
Schweinebraten mit Kruste (1500-2000 g) Den Braten mit der Schwarte nach unten in den Garraum legen und nach der Hälfte der Zeit wenden.	2	Universalblech/ tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	190-200	120-150
Tiefgefrorene Lasagne (500-1000 g)	3	Gitterrost	180-200	40-50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300-1000 g) 3-4 Stück, auf beiden Seiten einschneiden, mit Öl beträufeln	3	Universalblech/ tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	240	15-20
Fischfilet (500-1000 g) **3-4 Stück, auf beiden Seiten einschneiden, mit Öl beträufeln**	3	Back-/ Universalblech	200	13 - 20
Tiefgekühlte Koteletts (350-1000 g) Mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung, mit Öl beträufeln	3	Back-/ Universalblech	200	25-35
Tiefkühlschnitzel, Hackfleisch, Möhren, Rote Beete oder Kartoffeln (350-1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Back-/ Universalblech	200	20-30
Schweinekoteletts (500-1000 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Universalblech/ tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	200	40-50
Backkartoffel (halbiert) (500-1000 g)	3	Back-/ Universalblech	180-200	30-45
Tiefgefrorene Roulade mit Pilzfüllung (500-1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Back-/ Universalblech	180-200	40-50
Biskuit (250-500 g)	2	Gitterrost	160-180	20-30
Marmorkuchen (500-1000 g)	2	Gitterrost	170-190	40-50
Hefekuchen mit Obst und Streuseln auf Blech (1000-1500 g)	2	Back-/ Universalblech	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Gitterrost	190-200	25-30






UNTERHITZE MIT HEISSLUFT

Es wird empfohlen, den Garraum mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Hefeteigstückchen mit Apfel, tiefgefroren (350-700 g)	3	Gitterrost	180-200	15-20
Kleine gefüllte Blätterteigstücken, tiefgefroren (300-600 g) Mit Eigelb einpinseln und in das kalte Gerät legen (vor dem Vorheizen),	3	Back-/Universalblech	180-200	20-25
Frikadellen mit Sauce (250-500 g) Ofenfestes Gefäß verwenden	3	Gitterrost	180-200	25-35
Blätterteigtaschen (500-1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Back-/Universalblech	180	15-23
Cannelloni in Sauce (250-500 g) Ofenfestes Gefäß verwenden	3	Gitterrost	180	22-30
Hefeteigpastete mit Füllung (600-1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Back-/Universalblech	180-200	20-30
Pizza, selbst gemacht (500-1000 g)	2	Back-/Universalblech	200-220	15-25
Brot, selbst gemacht (700-900 g)	2	Gitterrost	170-180	45-55



HEISSLUFT

Es wird empfohlen, den Garraum mit Heißluft vorzuheizen.



Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Lammkarree (350-700 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Universalblech/tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	190-200	40-50
Gebackene Bananen (3 - 5 Stücke), Oberseite einschneiden, 10-15 g Schokolade dazugeben, 5-10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln.	3	Gitterrost	220-240	15-25
Backäpfel 5-8 Stück à 150-200 g Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Ofenfestes Gefäß verwenden.	3	Gitterrost	200-220	15-25
Hacksteak (300-600 g) mit Öl beträufeln	3	Back-/Universalblech	190-200	18 - 25
Hackfleischroulade mit Füllung, russische Art (500-1000 g) Mit Öl bestreichen	3	Back-/Universalblech	180-200	50-65
Tiefgefrorene Kroketten (500-1000 g)	2	Back-/Universalblech	180-200	25-35
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (300-700 g)	2	Back-/Universalblech	180-200	20-30
Tiefgefrorene Pizza (300-1000 g)	2	Gitterrost	200-220	15-25
Apfelkuchen (500-1000 g)	2	Gitterrost	170-190	35-45
Frische Croissants (200-400 g) (Fertigteig)	3	Gitterrost	180-200	15-25









OBERHITZE MIT HEISSLUFT

Es wird empfohlen, den Garraum mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Schweinekoteletts (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Universalblech/tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	180-200	50-65
Schweineschulter in Folie (1000-1500 g) Marinieren	2	Back-/Universalblech	180-230	80-120
Ganzes Hühnchen (800-1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen Das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Garraum legen und nach der Hälfte der Zeit wenden.	2	Universalblech/tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	190-220	45-65
Fleisch- oder Fischsteaks (400-800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Universalblech/tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	180-200	15-35
Hühnchenteile (500-1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4	Universalblech/tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	200-220	25-35
Bratfisch (500-1000 g) Ofenfestes Gefäß verwenden, mit Öl bestreichen	2	Gitterrost	180-200	30-40
Rinderbraten (800-1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Universalblech/tiefes Blech + Gitterblecheinsatz 1 Tasse Wasser hinzugeben	200-220	45-60
Entenbrust (300-500 g)	4	Universalblech/tiefes Blech + Gitterblecheinsatz 1 Tasse Wasser hinzugeben	180-200	25-35



DOPPELGARRAUMBETRIEB



Im Doppelgarraumbetrieb können Sie zwei verschiedene Speisen gleichzeitig im Gerät zubereiten. Wenn Sie den oberen und unteren Garraum verwenden, können Sie unterschiedliche Gartemperaturen, Garmethoden und Garzeiten einstellen. Sie können z. B. Steaks grillen und gleichzeitig einen Auflauf backen. Wenn Sie den Garraumteiler einsetzen, können Sie den Auflauf im unteren Teil des Garraums backen, während die Steaks im oberen Teil gegart werden. Schieben Sie den Garraumteiler immer in Einschubhöhe 3, bevor Sie mit dem Garen beginnen.



Hinweis: In das nicht vorgeheizte Gerät legen.

Vorschlag 1: Garen mit unterschiedlichen Temperaturen

Garraum	Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Garfunktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (in Min.)
Oberer Garraum	**Tiefgefrorene Pizza** (300-400 g)	4	Heißluft	200-220	Gitterrost	15-25
Unterer Garraum	**Marmorkuchen** (500-700 g)	1	Heißluft	160-180	Back-/ Universalblech	50-60

Vorschlag 2: Garen mit unterschiedlichen Garmethoden

Garraum	Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Garfunktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (in Min.)
Oberer Garraum	**Hühnchenteile** (400-600 g)	4	Oberhitze + Heißluft	200-220	Universalblech + Gitterblecheinsatz	25-35
Unterer Garraum	**Kartoffelgratin** (500-1000 g)	1	Heißluft	160-180	Gitterrost	30-40





TESTGERICHTE

Gemäß EN 60350

1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf das vorgeheizte Gerät.

Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Garfunktion	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Spritzgebäck (Streifen)	Back-/Universalblech	3	Ober-/Unterhitze	150-170	20-30
		2	Heißluft	150-170	35-45
	Back-/Universalblech + Universalblech/tiefes Blech	1 + 4	Heißluft	150-170	35-45
Small Cakes (Kleine Kuchen)	Back-/Universalblech	3	Ober-/Unterhitze	160-180	15-25
		2	Heißluft	150-170	30-35
	Back-/Universalblech + Universalblech/tiefes Blech	1 + 4	Heißluft	150-170	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf Gitterrost (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2	Ober-/Unterhitze	160-180	25-35
		2	Heißluft	150-170	35-45
Hefeblechkuchen	Back-/Universalblech	3	Ober-/Unterhitze	150-170	65-75
		2	Heißluft	150-170	70-80
	Back-/Universalblech + Universalblech/tiefes Blech	1 + 4	Heißluft	150-170	75-85
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Heißluft	170-190	70-90
	Back-/Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 + 3	Heißluft	170-190	80-100



* Zwei Kuchen werden auf dem Rost hinten links und vorne rechts angeordnet.

** Zwei Kuchen werden in der Mitte und übereinander angeordnet.

2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Garfunktion	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Weißbrot zum Toasten	Gitterrost	5	Großer Grill	270	1. 1-2 2. 1-1½
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch * (12 Stk.)	Universalblech/tiefes Blech + Gitterblecheinsatz (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4	Großer Grill	270	1. 14-16 2. 4-6

*** Beefsteaks aus Rinderhackfleisch:** Heizen Sie den Garraum 15 Minuten lang mit dem großen Grill vor.



Reinigung und Pflege

DAMPFREINIGUNG (JE NACH MODELL)

Wenn der Garraum verschmutzt ist, können Sie ihn mit Hilfe der Dampfreinigung reinigen.
Auf diese Weise können Sie das Innere des Geräts problemlos sauber halten.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum, bevor Sie die Dampfreinigung verwenden.
2. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür.
3. Stellen Sie den Programmwähler auf . Bei Auswahl der Dampfreinigung wird der Reinigungsvorgang nach einigen Sekunden automatisch gestartet.
4. Sobald die Dampfreinigung abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken, und ein Signalton markiert das Ende. Stellen Sie den Programmwähler auf die „Aus"-Position, um die Dampfreinigung zu beenden.
5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem weichen, sauberen Tuch, und entfernen Sie das restliche Wasser am Boden des Garraums mit einem Schwamm.



Hinweise zur Dampfreinigung

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gerätetür vor Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Garraum, z. B. über Nacht.
- Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Geräts wiederholen.
- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, erst den hartnäckigen Schmutz mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Reinigungsfunktion zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach der Reinigung in einem Winkel von etwa 15° geöffnet, damit die innere Emailleoberfläche vollständig trocknen kann.



KATALYTISCHE EMAILLEOBERFLÄCHE (JE NACH MODELL)

Die auswechselbare Abdeckung ist mit einem dunkelgrauen katalytischen Email bedeckt, das im Heißluftbetrieb mit Öl und Fett verschmutzt werden kann. Diese Ablagerungen brennen bei Temperaturen von 200 °C und mehr ab.

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Gerät.
2. Stellen Sie das Gerät bei Ober-/Unterhitze auf 250 °C ein, nachdem Sie alle Oberflächen im Garraum gereinigt haben.
3. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang in Betrieb. Die Dauer hängt vom Grad der Verschmutzung ab.

MANUELLE REINIGUNG



VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass das Gerät und das Zubehör vor dem Reinigen abgekühlt sind. Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen der Innen- und Außenflächen des Geräts ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger.

Außenseiten des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. die Gerätetür, der Türgriff und das Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einen trockenen Handtuch trocken.
Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff oder an den Tasten Schmutz und Fett ab. Reinigen Sie daher den Handgriff und die Tasten nach Verwendung des Geräts.

Zubehör

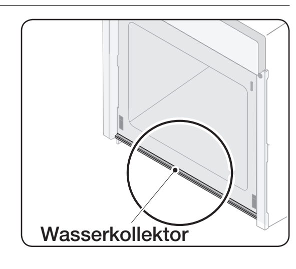
Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.





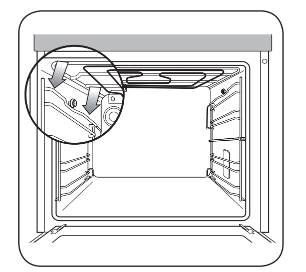
REINIGEN DES WASSERKOLLEKTORS

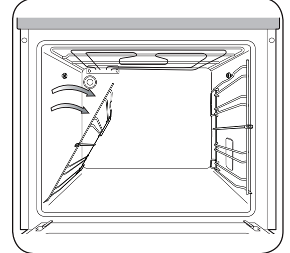
Im Wasserkollektor werden Wasser und Feuchtigkeit aufgefangen, die während des Garens von Lebensmittel entstehen, die bei der Zubereitung viel Flüssigkeit abgeben. Im Wasserkollektor können sich Lebensmittelrückstände ansammeln. Wenn Sie keine Reinigung durchführen, können Schäden am Einbauschrank die Folge sein. Reinigen Sie den Wasserkollektor daher nach dem Garvorgang, um Ihr Mobiliar zu schützen.

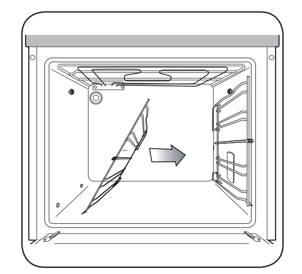


 **WARNUNG:** Wenn Sie nach dem Garvorgang austretendes Wasser am Wasserkollektor bemerken, wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum.

ABNEHMEN DER SEITENGITTER (JE NACH MODELL)





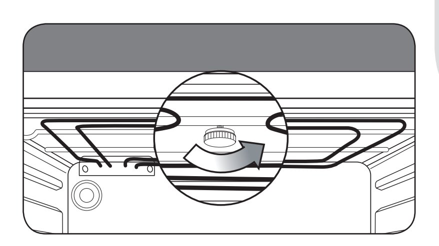


1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des Seitengitters.
2. Kippen Sie das Seitengitter um etwa 45°.
3. Ziehen Sie das Seitengitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.

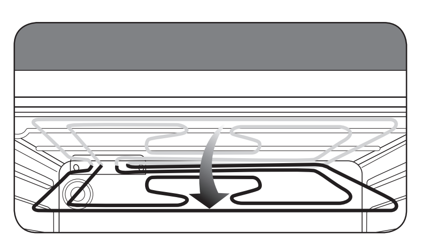


REINIGEN DER GARRAUMDECKE (JE NACH MODELL)

1. Um das Reinigen der Garraumdecke zu erleichtern, können Sie das Heizelement für den Grill nach unten klappen.
   Halten Sie das Heizelement für den Grill fest, und entfernen Sie die Mutter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

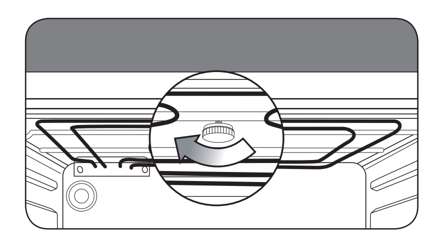


2. Die nach vorne weisende Seite des Heizelements für den Grill sinkt nach unten, das Heizelement kann jedoch nicht aus dem Garraum entfernt werden. Drücken Sie das Heizelement für den Grill nicht nach unten, da es sich sonst verformen könnte.





3. Heben Sie das Heizelement nach der Reinigung wieder zurück in seine ursprüngliche Stellung, und ziehen die Mutter im Uhrzeigersinn fest.



Fehlerbehebung und Fehlercodes

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Was ist zu tun, wenn das Gerät nicht warm wird?	• Ist das Gerät evtl. nicht angeschaltet? Schalten Sie das Gerät ein. • Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind. • Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Sicherungsautomat ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schalten Sie den Sicherungsautomaten wieder ein. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn das Gerät nicht aufheizt, obwohl die Backofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?	• Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und das Gerät nicht aufheizt?	• Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn die Beleuchtung des Geräts nicht angeht?	• Die Beleuchtung des Geräts ist defekt. Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Geräts läuft, ohne eingestellt worden zu sein?	• Nach der Verwendung läuft der Ventilator des Geräts solange weiter, bis das Gerät abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.
Was ist zu tun, wenn keine der Tasten funktioniert?	• Überprüfen Sie, ob die Kindersicherung aktiviert ist. Wenn die Kindersicherung nicht aktiviert ist, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.







FEHLERCODES

NUMMER	PROBLEM	LÖSUNG
S-01	Sicherheitsabschaltung. Das Gerät läuft längere Zeit bei der eingestellten Temperatur. Unter 105 °C 16 Stunden Von 105 °C bis 240 °C 8 Stunden Von 245 °C bis Max. 4 Stunden	Gerät ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Benutzung abkühlen.
SE	Eine Taste ist permanent gedrückt.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
-dE-	Garraumteiler fehlt, oder der Garraumteiler wird falsch verwendet.	Setzen Sie den Garraumteiler für die Zubereitung im Doppelgarraumbetrieb bzw. im oberen oder unteren Garraum ein. Entnehmen Sie für den Einfachbetrieb den Garraumteiler.
E-**[1)]	Ein Fehler des Geräts kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie das Gerät ab sofort nicht mehr.	Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen SAMSUNG-Kundendienstzentrum in Verbindung.

1) ** Gültig für alle Nummern.







PRODUKTDATENBLATT

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellkennung	NV70F7786ES
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI_{cavity})	94,0
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) ($EC_{electric\ cavity}$)	0,89 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) ($EC_{electric\ cavity}$)	0,79 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen je Garraum (V)	70 L
Art des Backofens	Integriert
Masse des Gerätes (M)	39,2 kg



Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.



■ Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen.
  Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen.
  So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

NV70F7786ES_EG_DG68-00191V-02_DE.indd 34 2015-03-02 11:29:17



Notizen










Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00191V-02